

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 14.07.2026 14:24:24

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Приморский государственный аграрно-технологический университет»

Институт землеустройства и агротехнологий

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

(в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Методические указания

к прохождению и оформлению ознакомительной практики для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Электронное издание

Уссурийск, 2025

УДК 637.03

О 38

Составитель: Кияшко Н.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент института землеустройства и агротехнологий.

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы). Методические указания к прохождению и оформлению ознакомительной практики для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/составитель Н.В. Кияшко; ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ. - Уссурийск: [б.и.], 2025. - 22 с. – URL: www.de.primacad.ru. – Текст: электронный.

В методических указаниях представлены цель и задачи ознакомительной практики, структура и содержание практики, рекомендации по оформлению основных документов по итогам практики. В приложениях приведены образец титульного листа отчета по практике.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, преподавателей, осуществляющих организацию и руководство практикой.

Рецензент: Сидорова Г.М., к.с.-х.н., доцент института землеустройства и агротехнологий

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморского ГАТУ

© Кияшко Н.В., 2025

© ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ, 2025

Содержание

Введение	4
1 Цель и задачи практики	4
2 Место и время проведения практики	4
3 Формы и способы проведения практики	5
4 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	5
5 Структура и содержание практики	6
6 План и рекомендации для написания отчета	8
6.1 Задание для прохождения практики и план для написания отчета	8
6.2 Требования к оформлению отчёта	16
7 Аттестация по итогам практики	17
Рекомендуемая литература	19
Приложение	

Введение

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) позволяет студентам получить представление о реальных производственных процессах, познакомиться с современным оборудованием и технологиями, приобрести практические умения и навыки, связанные с научно-исследовательской деятельностью, оценить перспективы своей будущей профессии. Навыки, также, полученные в ходе практики, могут быть использованы при написании курсовых работ, выполнении выпускной квалификационной работы.

1 Цель и задачи практики

Целью учебной ознакомительной практики является ознакомление обучающихся с основными технологическими процессами производства и переработки продукции растениеводства и животноводства, овладение умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Задачами ознакомительной практики являются

- ознакомление с правилами техники безопасности при работе в сельскохозяйственном производстве;
- овладение теоретическими знаниями и производственными навыками, передовыми технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2 Место и время проведения практики

Ознакомительная практика входит в блок Б.2. «Практики» (Б2.О.01(У)) ФГОС ВО

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является составной частью образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В соответствии с учебным планом и программой, практика проводится на 1 курсе во 2 семестре (летом).

Место проведения учебной практики: структурные подразделения ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ – опытное поле, комбинат студенческого питания, а также экскурсии на предприятия города Уссурийска и уссурийского городского округа Приморского края

График проведения практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Наименование	Ознакомительная практика (учебная практика)	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	I	I
Семестр	2	–
Продолжительность	2 недели	2 недели
Общая трудоемкость	108	108
Форма контроля	Зачет	Зачет

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 2 недели или 108 академических часов или 3 зачетных единицы (1 неделя учебной практики равна 1,5 зач. ед. = 54 часа).

Для успешного прохождения учебно-ознакомительной практики обучающийся должен:

Знать:

- механизмы научного поиска, анализа, проведения экспериментов, организации опросов, составления анкет и т.п
- возможности социокультурной среды образовательной организации

Уметь:

- вести поисковые исследования, используя свои способности, возможности, современные ресурсы, опирающиеся на реальные достижения науки, техники, технологий;
- составлять долгосрочные и краткосрочные планы; планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации

3 Формы и способы проведения практики

Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится в форме стационарной практики в лаборатории университета и в форме выездной практики с посещением предприятий в виде экскурсий. Способы проведения практики включают наблюдение, частичное участие в технологических процессах, проведение небольших исследований и анализ данных в лаборатории комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

Предусматривается также самостоятельное изучение обучающимися нормативной документации; отечественной и иностранной литературы, информационных ресурсов; инновационных технологий производства

Практика проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся

4 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В ходе прохождения практики формируются следующие компетенции:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК 1.1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК 6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

5 Структура и содержание практики

Весь объём практики делится на три этапа – подготовительный, основной и заключительный.

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Основной этап состоит из выполнения практического задания, работы с документацией и литературой. Обучающиеся знакомятся с технологией переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, совершают экскурсии на предприятия в целях ознакомления с его основными видами деятельности, организационной структурой, изучают вопросы, предусмотренные заданием на практику, проводят сбор фактического и литературного материала. Фактический и теоретический материал обрабатывается и систематизируется

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя

Расчет времени по отдельным видам работ

Расчет времени по видам работ представлен в табличной форме (табл.2).

Таблица 2 - Расчет времени по отдельным видам работ

№ п/п	Виды работ	Продолжительность работы	
		дней	часов
1.	<i>Изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии</i>		
а)	Ознакомление с требованиями техники безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции Запись результатов в журнал	0,5	3
б)	Выдача индивидуального задания, ознакомление с поисково-информационными системами, нормативной документацией (ФЗ, приказы, ГОСТы), требованиями к написанию отчета и его защите	0,5	3
2	<i>Производство и переработка продукции растениеводства</i>		
а)	Переработка овощей и плодов	1	6
б)	Производство картофелепродуктов	1	6
в)	Производство пива и напитков	1	6
г)	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	1	6
д)	Переработка сои, производство растительного масла	1	6
е)	Производство комбикормов	1	6
3.	<i>Производство и переработка продукции животноводства</i>		
а)	Первичная переработки сельскохозяйственных животных и птицы	1	6
б)	Производство молока и молочных продуктов	1	6
4	<i>Оформление и защита отчета по практике</i>	1	6
	<i>Итого</i>	<i>10</i>	<i>60</i>

6 План и рекомендации для написания отчета

6.1 Задание для прохождения практики и план для написания отчета

Задание 1: знакомство с нормативной документацией, изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.

Задание 2: подбор и изучение источников, необходимых для прохождения практики.

Задание 3: подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Индивидуальное задание

Задание 1 Изучить требования к сырью для переработки

Проводится практика с выездом на опытное поле ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с набором выращиваемых овощных, плодовых и зерновых культур, факторами, формирующими их урожайность и влияющими на качество урожая.

2 Рассмотреть основные направления использования плодоовощных, зерновых и зернобобовых культур, требования нормативных документов к ним как к сырью.

3 Заполните таблицу 3 и таблицу 4, сделайте заключение

Пояснение:

На урожайность культуры влияют почвенно-климатические условия, сорт, а также соблюдение агротехнических требований (обеспеченность элементами питания, соблюдение севооборота, сроки и способы посадки, посева, уборки, защита от вредителей и болезней и др.)

Таблица 3 – Факторы, влияющие на качество сырья

№ п/п	Культура	Факторы, формирующие количество и качество урожая

На качество урожая оказывают влияние множество факторов, таких как недостаток макро- и микроэлементов в почве, повреждения – механические, вредителями и болезнями, засоренность и т.д.

Плоды и овощи перерабатывают следующими путями:

- консервирование в герметически укупоренной таре, сушка, замораживание, консервирование плодов сахаром (т.е. физический способ);

- квашение и соление овощей, мочение плодов и ягод, производство столовых вин (т.е. биохимический (микробиологический) способ)

- консервирование веществами антисептического действия: сернистой (сульфитация), сорбиновой, уксусной (маринование) кислотами и другими консервантами (т.е. химический способ)

Таблица 4 – Требования стандартов к качеству сырья

№ п/п	Культура (сырье для переработки)	Направление переработки	Стандарт

Все сырье должно соответствовать нормативным требованиям. Например, морковь для переработки должна соответствовать требованиям ГОСТ 33540-2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

Укажите стандарт (ГОСТ) в таблице 3, используя для поиска сайты:

1. <https://www.consultant.ru/>
2. <https://industry.garant.ru/>
3. <https://internet-law.ru/gosts/>

Задание 2 Изучить технологию квашения капусты.

Задание выполняется в цеховой лаборатории комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

Порядок выполнения:

1. Оценить качество свежей капусты дать оценку на пригодность её для квашения

2 Изучить технологию квашения, рассчитать потребность сырья для производства

3 Применить теоретические знания на практике (квашение капусты в пластиковых ёмкостях на 65л).

4 Заполните таблицу 5

Пояснение:

Для оценки качества свежей капусты укажите:

- сорта капусты, районированные и пригодные для квашения _____
- содержание сахара в кочанах, % _____
- повреждение болезнями и вредителями _____

Кочаны очищают острым ножом, удаляя поврежденные, изъеденные вредителями зеленые листья. Кочерыгу отрезают вровень с кочаном.

Находящуюся внутри кочерыгу вырезают машиной или ножом, разрезав кочан на 4... 6 долек. Полученные отходы очистки взвешивают. Для крупных кочанов они достигают 7,5%, средних (вес кочана от 1,5 до 2,5 кг) 9,5% и для мелких кочанов (0,7...1,5 кг) около 11,5%.

Если известно, сколько в партии крупных, средних и мелких кочанов, то отходы можно определить по формуле:

$$X=(7,5a+9,5b+11,5в):100,$$

где x — отходы в процентах;

$a, b, в$ — соответственно проценты крупных, средних и мелких кочанов в партии.

Существующими нормативами отходы в среднем не должны превышать 8%.

При расчётах учитывают, что 1м³ нашинкованной и утрамбованной капусты весит 910...920кг. Округленно можно считать, что 1т займет объем равный 1,1м³.

Таблица 5 – Расход сырья при квашении

Рецепт	Необходимо получить квашеной капусты, т	Требуется подготовленного очищенного продукта на		Требуется завести с учетом потерь, т	Требуется тары для квашения		
		1т	всего		бочек	дошников	контейнеров ЕС-200
Капуста квашеная	10						
Капуста квашеная с морковью	20						

Укажите процентное содержание (на 100 кг капусты):

- соли _____ %
- моркови _____ %

Задание 3 Производство картофелепродуктов

Задание выполняется в цеховой лаборатории комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

Порядок выполнения:

1. Оценить картофель на пригодность для переработки
2. Ознакомиться с основными способами переработки картофеля
- 3 Применить теоретические знания на практике, приготовить картофель в вакуумной упаковке. Для этого составить порядок выполнения

работы, под руководством преподавателя разработать и описать все этапы технологии производства вакуумированного картофеля с указанием оборудования, технологических параметров. Рассчитать процент отходов свежего картофеля и выход готового продукта.

Пояснение:

Нормы отходов для картофеля зависят от сезона: для молодого картофеля до 1 сентября они составляют 20%, с 1 сентября по 31 октября — 25%. Для расчёта отходов массу неочищенного картофеля (массу брутто) принимают за 100%. Картофель очищаем, находим разницу между весом брутто и весом нетто ($M_{\text{отх}} (\text{кг}) = M_{\text{Б}} (\text{кг}) - M_{\text{Н}} (\text{кг})$). Составляем пропорцию и находим процент отходов: $\% \text{отх} = M_{\text{отх}} (\text{кг}) \times 100\% : M_{\text{Б}}$.

Выход очищенного картофеля — это процент массы, который остаётся после очистки

Задание 4 Производство пива и напитков

Задание выполняется в лаборатории комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ с просмотром видеофильма и/или с экскурсией (ООО «Уссурийское пиво»)

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с ассортиментом пива и напитков
2. Выписать основное сырьё, необходимое для производства светлого и темного пива
3. Ознакомиться с технологией производства хлебного кваса
4. Заполните таблицу 6

Пояснение:

Основные технологические этапы производства светлого разливного пива включают подготовку сырья, затирание, брожение и розлив.

Таблица 6 – Основные технологические этапы производства светлого разливного пива

№ п\п	Технологический этап	Назначение этапа производства и требование к качеству

На этапе подготовки сырья зерно (ячмень, пшеница, овёс или рожь) проращивают, сушат и очищают, превращая в пивоваренный солод. Процесс затирания – это смешивания дроблённых зернопродуктов с водой и выдержки полученного затора при определённых температурных паузах. При брожении сусло добавляют стерильный сжатый воздух и дрожжи. Под их действием сахара превращаются в спирты и углекислый газ, а также

выделяется тепло. При розливе из резервуаров готового пива продукт направляется на автоматическую линию, которая включает процесс мойки бутылок, розлива пива, укупорки, этикетирования и упаковки в ящики.

Задание 5 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Задание выполняется в кондитерском цехе комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ или с экскурсией на булочно-кондитерский комбинат

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с ассортиментом хлебобулочных изделий
2. Выписать основное сырьё, необходимое для производства хлеба
3. Ознакомиться с технологией производства пшеничного хлеба.
Представьте упрощенную технологическую схему производства пшеничного хлеба
4. Заполните таблицу 7

Пояснение:

К основному сырью относятся продукты, без которых невозможно получить – мука, вода, дрожжи, соль. Дополнительное сырьё применяется по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий.

Таблица 7 – Рецептура пшеничного хлеба

№ п/п	Наименование сырья	Количество сырья, кг	Наименование ГОСТа

Количество сырья указываем, исходя из расчета на 100 кг муки. Укажите категорию и номер стандарта на сырье в таблице 7.

Задание 6 Переработка сои, производство растительного масла

Выполняется в лаборатории комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ с просмотром видеофильма и/или с экскурсией на маслоэкстракционный завод

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с основными направлениями переработки сои
2. Освоить отдельные технологии переработки сои на примере производства соевого молока и соевого сыра.
3. Ознакомиться с технологией производства растительного масла.
4. Заполните таблицу 8

Пояснение:

Для получения соевого молока метод прямого варения наиболее дешёвый и доступный для масштабного производства,

Таблица 8 – Требования к качеству операций при производстве соевого молока методом варения

№ п\п	Технологический этап	Назначение этапа производства и требование к качеству

Основные — это очистка и промывка зерна сои, замачивание бобов, измельчение набухших соевых бобов, варка, прессование

Зарисуйте и опишите технологическую схему производства соевого масла. Укажите отличительные особенного прессового и экстракционного способов производства соевого масла

Задание 7 Производство комбикормов

Выполняется в лаборатории комбината студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ с просмотром видеофильма и/или с экскурсией на комбикормовый завод

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с видами комбикормов
2. Рассмотреть сырьё для комбикормов.
3. Ознакомиться с технологией производства комбикормов.
4. Заполните таблицу 9.

Пояснение:

Комбикорма — это сбалансированные смеси кормов (обычно на основе зерна) и различных добавок, обогащающих корм белками, витаминами, микро- и макроэлементами. Некоторые виды комбикормов: полнорационный, комбикорм-концентрат и балансирующая кормовая добавка.

Дайте характеристику этапам производства гранулированного полнорационного комбикорма

Таблица 9 – Требования к качеству операций при производстве гранулированного комбикорма

№ п\п	Технологический этап	Назначение этапа производства и требование к качеству

Некоторые этапы производства комбикорма: приём и хранение сырья, подготовка компонентов, дозирование и смешивание, гранулирование (опционально), охлаждение гранул, упаковка готовой продукции.

Задание 8 Первичная переработка сельскохозяйственных животных и птицы

Задание выполняется в условиях опытного поля, где имеется подворье, содержится скот и птица, комбинат студенческого питания ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ и/или с экскурсией в крестьянско-фермерское хозяйство

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с видами сельскохозяйственных животных, способами их первичной переработки
2. Ознакомиться с технологией разделки туш.
3. Заполните таблицу 10.

Пояснение:

Первичная переработка сельскохозяйственных животных включает убой и разделку туш, проводится в убойно-разделочном цехе боенского предприятия. Способы первичной переработки зависят от вида животного.

Убой проводят методом вскрытия сонной артерии для быстрого обескровливания. Затем туши транспортируют на специальный стенд для снятия шкуры. Последняя стадия — удаление внутренностей и распиловка туш на половины или четверти.

Рассмотрите некоторые особенности первичной переработки КРС и заполните таблицу 10.

Таблица 10 – Требования к качеству операций при первичной переработке крупного рогатого скота

№ п/п	Технологический этап	Назначение этапа производства и требование к качеству
1	Предубойная выдержка	
2	Оглушение	
3	Обескровливание	
4	Сухая и мокрая зачистка	

Разделка туши включает помимо убоя, съёмку шкуры, извлечение внутренних органов и распиловку.

Зарисуйте схему разделки говяжьей туши.

Запишите определение терминов: забеловка. нутровка

Задание 9 Производство молока и молочных продуктов

Проводится экскурсия на молочный завод

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с составом молока, ассортиментом молочной продукции предприятия
2. Ознакомиться с технологиями производства кисломолочных продуктов, сыров, масла и цельномолочной продукции.
3. Заполните таблицу 11.

Пояснение:

Молоко — сложная полидисперсная система, содержащая более 100 компонентов. Укажите состав молока.

Технологии производства молока и молочных продуктов включают общие этапы: приемка, очистка, сепарирование (разделение на сливки и обезжиренное молоко), нормализация (регулировка жирности), гомогенизация, пастеризация.

Для цельномолочная продукция (молоко, сливки) обязательны пастеризация, фасовка, охлаждение. При производстве кисломолочных продуктов (кефир, йогурт, сметана) проводится пастеризация, заквашивание (внесение заквасок), сквашивание, охлаждение. В сыроделии проводится сквашивание молока сычужным ферментом/закваской, отделение сыворотки, формование, прессование, посол, созревание. Сливочное масло производят двумя способами: сбивание сливок (сливочное) или преобразование высокожирных сливок. Укажите ассортимент и технологическую схему производства молочной продукции на предприятии, заполните таблицу 11.

Таблица 11 – Требования к качеству операций при производстве пастеризованного молока

№ п/п	Технологический этап	Назначение этапа производства и требование к качеству
1	Приемка и подготовка	
2	Нормализация	
3	Гомогенизация	
4	Пастеризация	
5	Охлаждение	
6	Розлив и упаковка	
7	Хранение	

Укажите гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока, использование систем СІР-мойки (безразборная мойка оборудования) и контроля санитарного качества.

План отчета

Рекомендуется следующая структура отчета:

Титульный лист по форме (Приложение);

Содержание (вопросы, подлежащие разработке) – 1 страница

Введение (актуальность, цель, задачи практики) – 0,5...1 страница

1 Производство и переработка продукции растениеводства – 5...6 страниц

2 Производство и переработка продукции животноводства – 4...5 страниц

Заключение (краткое обобщение всех результатов работы) – 0,5...1 страниц

Список использованной литературы

Приложения (не обязательная часть отчета. здесь дается дополнительная информация, в том числе, например, образец маркировки продукции, рисунки, фото с места проведения экскурсии)

6.2 Требования к оформлению отчёта

Титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями (приложение 1).

Текст отчёта должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются. Нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной. Текст отчёта набирается в текстовом редакторе Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4: шрифт Times New Roman — размер 14 пт.; междустрочный интервал — полуторный; левое поле — 3 см, верхнее и нижнее поля — 2,0 см; правое — 1,0 см; абзацный отступ — 1,25 см. Объём отчёта должен быть: не менее 15—20 страниц.

Оформление библиографических записей в списках источников литературы

Библиографическая ссылка обязательна как при прямом, так и непрямом цитировании, которое позволяет экономить текст (например, при написании обзора литературы). В последнем случае, однако, необходимо быть предельно точным и корректным в изложении мысли автора.

Все цитированные в документе источники информации (монографии, статьи, справочники и т.п.) должны быть отражены в разделе «Список источников литературы».

Группировка литературы в списке использованных источников выполняется алфавитным способом (по фамилиям авторов и заглавий книг и статей, если автор не указан). Описания произведений авторов-однофамильцев располагают в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются в порядке года их издания.

Каждая запись в списке нумеруется. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка и до конца. В начале списка следует помещать нормативно-правовые акты (Конституция РФ, законодательные акты, постановления правительства), литературу: сначала – отечественную, затем – зарубежную.

Приложения

Некоторые материалы отчета могут быть вынесены в приложения (иллюстрации, фотографии с места экскурсии, таблицы и др.).

Приложения располагаются в порядке появления на них ссылок в тексте.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок, который записывают симметрично относительно полей листа (по центру) с прописной буквы отдельной строкой. С права, в верхнем углу страницы над заголовком пишется слово «Приложение».

Если в документе несколько приложений, они нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией.

Приложения допускается обозначать заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А» или «Приложение 1».

Рисунки, таблицы и формулы, помещенные в приложении, нумеруют. Например: «Рисунок А.1» – первый рисунок приложения А; «Таблица А.2» – вторая таблица приложения А; формула (Б.1) – формула 1 приложения Б.

7 Аттестация по итогам практики

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по учебной ознакомительной практике является зачет. Зачет по практике служит оценкой сформированности универсальных компетенций и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных обучающимся теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Завершающим этапом практики является защита подготовленного обучающимся отчета. Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность обучающихся проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными обучающимися в течение практики. Итогом оценивания прохождения практики являются оценки «зачтено» и «не зачтено».

Зачтено выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое и глубокое знание исследуемого материала, предусмотренного программой и заданием на практику; усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, умеющему творчески и осознано выполнять задания, усвоившему взаимосвязь основных понятий

Не зачтено выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знании основного материала, предусмотренного программой и заданием на практику, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не выполнившему отдельные задания, предусмотренные программой практики

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Информационно-коммуникационные технологии, программные продукты для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции и составления отчетов.
2. Правила техники безопасности и пожарной безопасности.
3. Требования к условию труда в производственных помещениях.
4. Охрана труда на предприятиях по производству, хранению сельскохозяйственного сырья.
5. Влияния элементов агротехники на качество продукции
6. Сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.
7. Нормативные документы в области качества пищевой продукции
8. Основные способы переработки продукции растениеводства
9. Производство картофелепродуктов
10. Производство пива и напитков
11. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
12. Переработка сои, производство растительного масла
13. Производство комбикормов
14. Режимы хранения зерновых культур
15. Режимы хранения плодов и овощей

16. Требования ГОСТ, Технических регламентов к приемке, хранению и проверке качества сельскохозяйственной продукции.
17. Биологические особенности сельскохозяйственных животных
18. Перечислите основные породы КРС
19. Перечислите основные породы свиней
20. Требования нормативных документов к качеству убойного скота
21. Первичная переработка сельскохозяйственных животных
22. Первичная переработка молока
23. Режимы хранения мясной и молочной продукции

Рекомендуемая литература

а) Основная литература

1. Орлова, О. Ю. Введение в специальность : учеб. пособие / О. Ю. Орлова, Л. А. Надточий. — СПб. : НИУ ИТМО, 2015. — 49 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70829>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный...
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина. — М.: Альянс, 2014. — 415 с

б) Дополнительная литература:

1. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Любимов и др. — Электрон. текст. дан.- СПб.: Лань, 2014.- 192 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.
2. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 232 с.
3. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
4. Международная реферативная база данных Web of Science. — http://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=D1pA5xVwJ2ohFIO7GYz&preferencesSaved

в) Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLibrary.ru;
2. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным

изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.

3.Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020г.

5.Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

6. Тракторы и сельскохозяйственные машины. Официальный сайт журнала. URL: www.tismash.ru

7.Техника в сельском хозяйстве. Официальный сайт журнала.URL: [www. ores. Su](http://www.ores.Su).

Образец титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«Приморский государственный аграрно-технологический университет»

ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРОТЕХНОЛОГИЙ

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

**(в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской
работы)**

Отчет

Выполнил: обучающийся группы

Проверил: доцент, к.с.-х.н.

Уссурийск 2025

Кияшко Наталья Викторовна

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы). Методические указания к прохождению и оформлению ознакомительной практики для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ЭЛЕКТРОННОЕ ИЗДАНИЕ

ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр-т Блюхера, 44